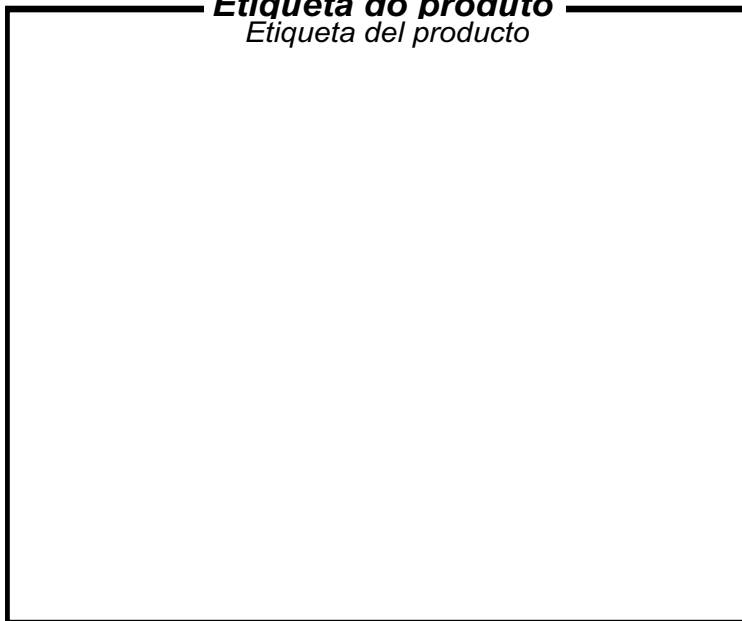
novembro 2013

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 3021 0341
www.metalcubas.com.br - metalcubas@metalcubas.com.br

Metalcubas Indústria Metalurgica Ltda.
Rua Professor Ataliba Paz, 86 - CEP. 95013-100 - Caxias do Sul -RS

FRITADOR ÁGUA ÓLEO

AGUA ACEITE DE LA FREIDORA

GFAOE 30
GFAOE 18
TFAOE 40

Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto co qualidade a que o nome merece, **METALCUBAS**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a METALCUBAS .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

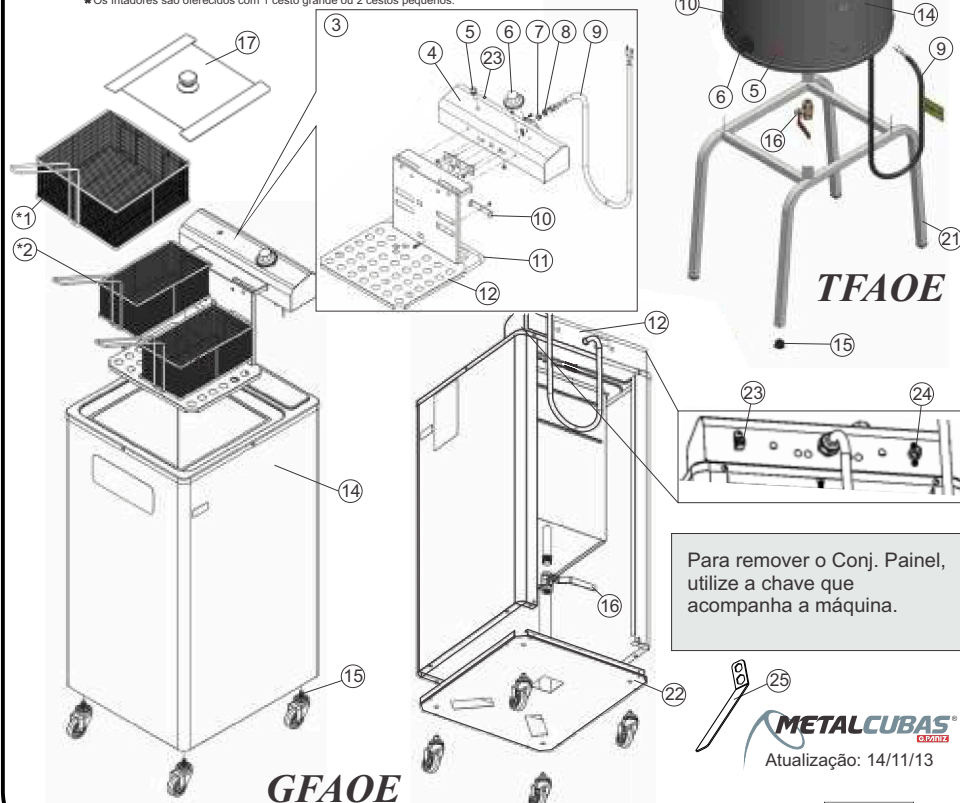
6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

ÍNDICE

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	CÓDIGO			
		GFAOE 18 P	GFAOE 18 M	GFAOE 30 P	TFAOE 40
*1	Cesto grande	9253	9253	9253	15256
*2	Cesto pequeno	9601	9601	9601	15247/15255
3	Conj. painel montado	10417	10417	10408	xxx
4	Conj. painel soldado	10185	10185	10185	xxx
5	Sinaleira	9899	9899	9899	9899
6	Termostato	17861	17861	17861	17869
7	Abraçadeira nylon	738	738	738	xxx
8	Passa fio	9904	9904	9904	xxx
9	Cabo elétrico	17710	17710	17710	17710
10	Fixador resistência	12445	12445	12445	xxx
11	Resistência	12442	12442	13199	15245
12	Conj. Prot. Resistência	12444	12444	12444	xxx
13	Conj. Tanque	10421	10421	10409	15238
14	Estrutura	10101	10423	10101	15239
15	Rodízio (ou pé)	7781	12038	7781	15257
16	Válvula esfera água	10114	10114	10114	10114
17	Conjunto Tampa	12447	12447	12447	xxx
18	Grade menor	xxx	xxx	xxx	15251
19	Grade maior	xxx	xxx	xxx	15253
20	Bandeja	xxx	xxx	xxx	15252
21	Conjunto pedestal	xxx	xxx	xxx	15244
22	Fundo	15258	15258	15258	xxx
23	Conector Sapata	17733	17733	17733	17733
24	Termostato Seg.	17857	17857	17857	17871
25	Chave GFAOE	18093	18093	18093	xxx

* Os fritadores são oferecidos com 1 cesto grande ou 2 cestos pequenos.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por METALCUBAS;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por METALCUBAS;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TÉRMINO DE GARANTÍA

La METALCUBAS se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía METALCUBAS no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con METALCUBAS .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada METALCUBAS. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía METALCUBAS piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

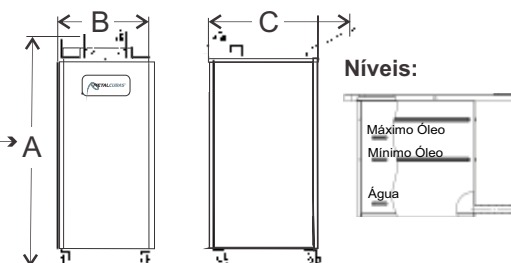
PRODUTO	MODELO	Quantidade ÓLEO		ÁGUA	Quantidade SAL grosso	Peso líquido	Potência Instalada	Tensão
		Nível Máx	Nível Mín					
FRITADORES ÁGUA ÓLEO ELÉTRICO	GFAOE 18 M	18 L	11 L	3 L	500 g	8,1 kg	3500 W	220V
	GFAOE 18 P	18 L	11 L	3 L	500 g	12,2 kg	3500 W	220V
	GFAOE 30 P	24 L	17 L	5 L	500 g	13,2 kg	5000 W	220V
	TFAOE 40	24 L	21 L	14 L	1 kg	13,0kg	4900 W	220V

Importante

Use apenas gordura ou óleo VEGETAL, de preferência gordura vegetal hidrogenada.
Não deve ser usado gordura animal, pois esta em contato com a água faz o conteúdo do interior do fritador transbordar e também poderá provocar acidentes ao operador.

GFAOE

DIMENSÕES

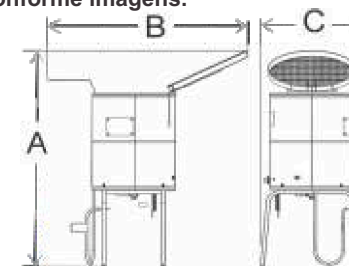
MODELO	Dimensões A x B x C (mm)
GFAOE 18 M	470 X 405 X 610
GFAOE 18 P	955 X 405 X 610
GFAOE 30 P	955 X 405 X 610
TFAOE 40	1070 X 1070 X 540

Respeite os níveis conforme imagens.

TFAOE

Níveis:

Máximo Óleo
Mínimo Óleo
Água

PERIGO!

Se o nível de óleo estiver abaixo do nível mínimo indicado existe perigo de incêndio!

TEMPERATURAS E CARGA

ALIMENTO	TEMPERATURA SUGERIDA	CARGA MÁXIMA	
		GFAOE	TFAOE
Batata frita	180 ºC	1 Kg	1,5 Kg
Banana milanesa, pasteis, peixes, croquetes	170 ºC	1,5 Kg	2 Kg
Risolis, carnes, polenta, frango	160 ºC	1,5 Kg	2 Kg
Churros, empanados, legumes	150 ºC	1 Kg	1,5 Kg

Para evitar transbordo de óleo, respeite a carga máxima de produto quando utilizar o nível máximo de óleo.

INSTRUÇÕES DE USO

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.

- Dissolver sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades indicadas nas ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, colocando após a solução obtida dentro do reservatório.

- Após acrescente o óleo conforme a quantidade indicada para cada modelo.

- Espere aproximadamente 10 minutos para que a solução água e óleo separe-se.

- Nunca ligue o equipamento sem que a resistência esteja totalmente imersa no óleo.

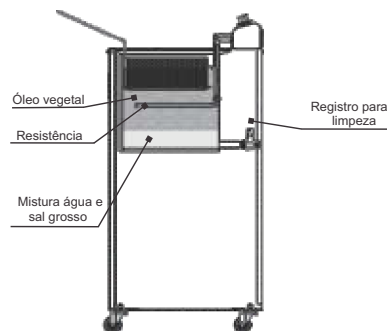
- Antes de ligar o fritador certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.

- Para evitar respingos de óleo quente, antes de introduzir a cesta com os alimentos seque-a o máximo possível e introduza a cesta lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta, até a espuma baixar. Alimentos congelados devem ser agitados para que o excesso de gelo seja retirado. Com alimentos empanados, retire o excesso de farinha.

- Não utilizar óleo velho. O mesmo tem ponto de inflamação reduzido e é mais propenso a ebulição (óleo fervente com respingos).

- Posicione o termostato na temperatura desejada. O termostato irá desligar o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e, tornará a liga-lo automaticamente quando a temperatura diminuir.

- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório, fazendo limpeza periódica.
- Evite deslocar ou mover o fritador quando este estiver com óleo aquecido e ou o fritador estiver ligado.

- Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse de 190°C, pois esta provoca a queima das características do óleo.
- Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.

O aparelho deve ser ligado em **127V!**
Se estiver instalado em uma rede 110V, seu rendimento reduzirá em torno de 17%.

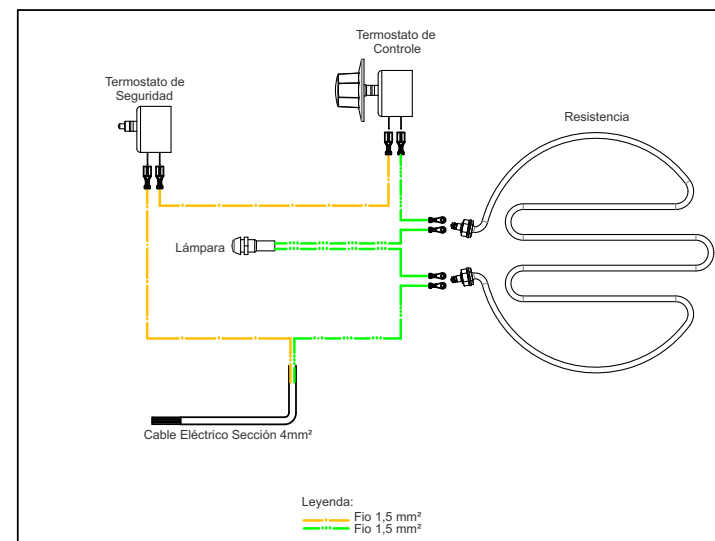
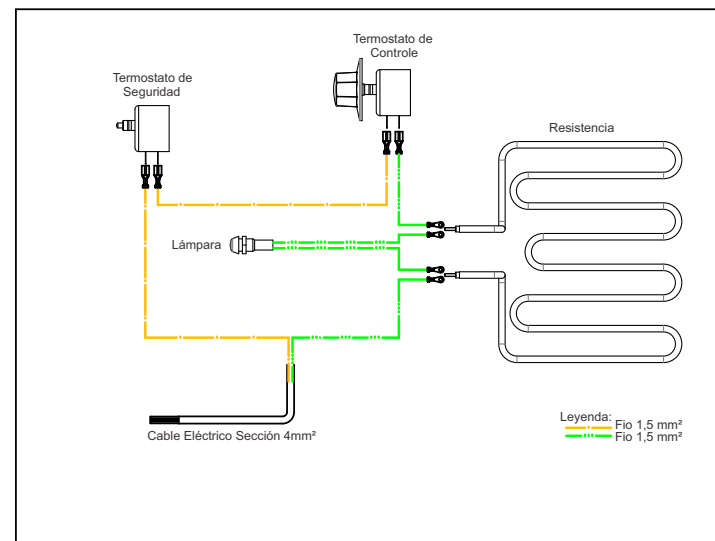
INSTALAÇÃO NA REDE DE ALIMENTAÇÃO

Os Fritadores são destinados a serem ligados permanentemente à fiação fixa. Os condutores de alimentação devem ser ligados em um disjuntor conforme descrito abaixo. Contrate eletricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica.

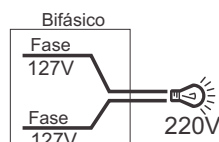
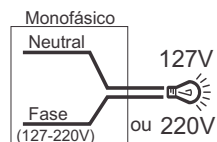
Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
32A	4mm²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.

ESQUEMA ELÉCTRICO TFAOE

ESQUEMA ELÉCTRICO GFAOE

Procedimiento para conectar el equipo a 127V

Conexión bifásica (2 pasos)

Este tipo de conexión consiste en el uso de dos fases simultáneamente. Ejemplos:

Si su establecimiento en la red es 127V cheque con su electricista cómo utilizar los productos relacionados redes 220V bifásica.

LIMPIEZA

- Para mejor solución para freír calidad (agua / sal) debe ser cambiado diariamente, siempre con aceite frío.
- Por seguridad, desconecte el equipo de la toma de la pared antes de iniciar la limpieza.

- Abrir el registro situado detrás de la freidora, dejando la solución de drenaje completo (agua / sal) con las impurezas que se depositan en él. A la primera señal de aceite, cierre el registro. Ponga una nueva solución (agua / sal) y si es necesario completa el nivel de aceite como cantidades indicadas en las especificaciones técnicas.

Nota: Utilice únicamente jabón suave y no utilice materiales abrasivos para evitar daños en el acabado.

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe ser instalado a una temperatura entre 5 ° C y 25 ° C.
- Este aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

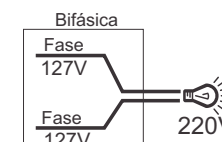
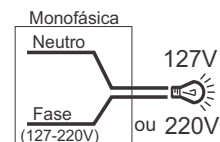
MANUTENCIÓN

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes.

Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.

Procedimento para Ligar o equipamento em 127V

Ligação Bifásica (2 fases)

Este tipo de ligação consiste em utilizar duas fases ao mesmo tempo. Exemplos:

Se em seu estabelecimento a rede elétrica for 127V verifique junto ao seu eletricista como proceder para utilizar produtos 220V ligados em redes bifásicas.

LIMPEZA

- Para melhor qualidade na fritura a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente, sempre com o óleo frio.
- Para sua segurança, desligar o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.

- Abra o registro situado atrás do fritador, deixando drenar toda a solução (água/sal) com as impurezas que estarão depositadas na mesma. Ao primeiro sinal de óleo, feche o registro. Coloque uma nova solução de (água/sal) e se necessário complete o nível de óleo conforme quantidades indicadas nas especificações técnicas.

Nota: utilizar apenas sabão neutro e não utilizar material abrasivo para evitar danos no acabamento.

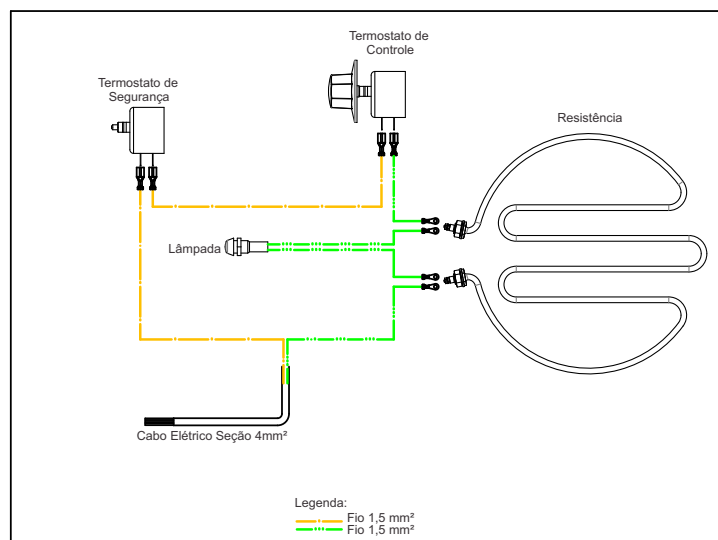
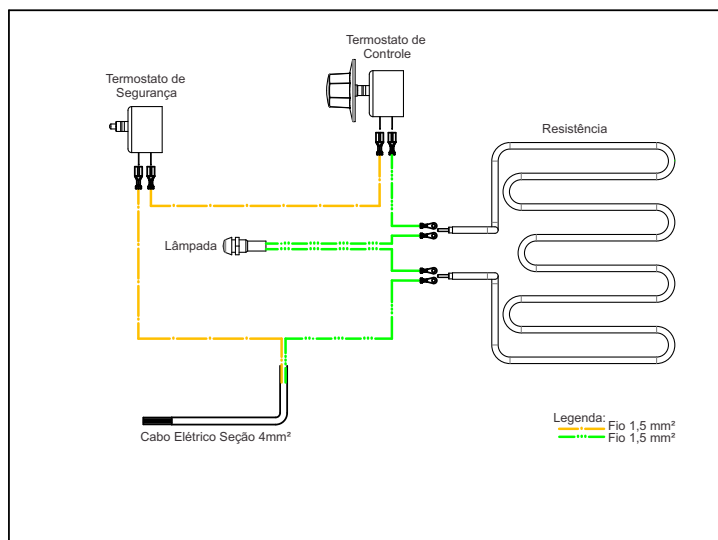
A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

ESQUEMA ELÉTRICO TFAOE

ESQUEMA ELÉTRICO GFAOE

INSTRUCCIONES DE USO

- Retire PVC de protección (película para proteger el acero inoxidable) antes de poner la freidora en funcionamiento.

- Disolver la sal en el agua en un tazón en las cantidades indicadas en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, después de poner la solución en el depósito.

- Después de añadir aceite según la cantidad indicada para cada modelo.

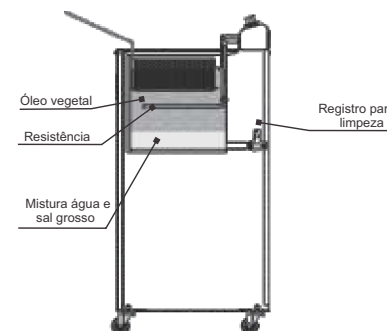
- Espere 10 minutos para que la solución para separar el agua y el aceite para arriba.

- No haga funcionar el equipo a menos que la resistencia está totalmente inmerso en aceite.

- Antes de conectar la freidora asegúrese de que la tensión eléctrica de su propiedad es la misma que la indicada en la etiqueta del producto.
- Para evitar las salpicaduras de aceite caliente antes de la introducción de la cesta con el alimento seco que tanto como sea posible y entra en la canasta lentamente. Si la espuma se levanta y se acerca a la orilla, levante la canasta hasta que la espuma hacia abajo. Los alimentos congelados se debe agitar de modo que el exceso de hielo se retira. Con los alimentos empanados, retire el exceso de harina.
- No utilice aceite usado. El mismo cuenta con bajo punto de inflamación y es más propenso a ebullición (Con los derrames de aceite hirviendo).
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada. El termostato se apagará la máquina en el momento en que el aceite alcance la temperatura indicada, y lo conecta a convertirse automáticamente cuando la temperatura disminuye.

- Comprobar la acumulación de desechos en la parte inferior del depósito, haciendo una limpieza periódica.

- Evitar mover o mover la freidora cuando se calienta con aceite o freidora y conectado.

- Se recomienda que la temperatura del aceite no exceda de 190° C ya que esto hace que las características de combustión del aceite.
- Para la vida del aceite superior, lo mantenga a menos de 100° C cuando se espera entre uno y otro de fritura.

El aparato debe estar conectado a **127V!**
Si se instala en una red de 110 V, sus ingresos se reducirán en un 17%.

INSTALACIÓN EN LA REDE DE ALIMENTACIÓN

Las freidoras están destinados para la conexión permanentemente al cableado fijo. La fuente de alimentación debe estar conectado en un interruptor de circuito como se describe a continuación. Contratar electricista de su confianza para hacer el cableado.

Disyuntor	Sección del conductor (bitola del filo)
32A	4mm²

Disyuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

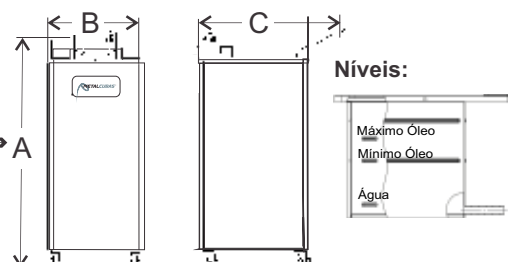
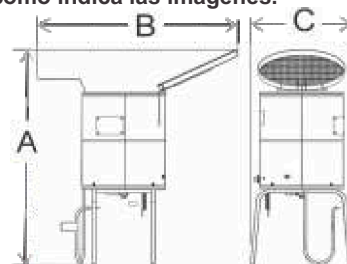
PRODUCTO	MODELO	Cantidad ÓLEO Nível Máx	Nível Mín	ÁGUA	Cantidad SAL grosso	Peso líquido	Potencia Instalada	Tensión
AGUA ACEITE DE LA FREIDORA ELÉCTRICO	GFAOE 18 M	18 L	11 L	3 L	500 g	8,1 kg	3500 W	220V
	GFAOE 18 P	18 L	11 L	3 L	500 g	12,2 kg	3500 W	220V
	GFAOE 30 P	24 L	17 L	5 L	500 g	13,2 kg	5000 W	220V
	TFAOE 40	24 L	21 L	14 L	1 kg	13,0 kg	4900 W	220V

Importante

Use apenas grasa o aceite VEGETAL, de preferencia grasa vegetal hidrogenada.
No debe ser usada grasa animal, pues ésta, en contacto con el agua, hace que el contenido del interior de la freidora transborde, lo que -también- puede provocarle accidentes al operador.

GFAOE

DIMENSIONES

MODELO	Dimensiones A x B x C (mm)
GFAOE 18 M	470 X 405 X 610
GFAOE 18 P	955 X 405 X 610
GFAOE 30 P	955 X 405 X 610
TFAOE 40	1070 X 1070 X 540

Respetar los niveles como indica las imágenes.

TFAOE

PELIGRO!
Si el nivel de aceite está por debajo del mínimo indica un peligro de incendio!

TEMPERATURAS Y CARGA

ALIMENTO	TEMPERATURA SUGERIDA	CARGA MÁXIMA GFAOE	TFAOE
Papas fritas	180 ºC	1 Kg	1,5 Kg
Banana a la milanesa, empanadas	170 ºC	1,5 Kg	2 Kg
Pollo, carnes, polenta	160 ºC	1,5 Kg	2 Kg
Churros, empanados, legumes	150 ºC	1 Kg	1,5 Kg

Para evitar el desbordamiento de aceite, en la carga máxima de producto cuando se utiliza el nivel de aceite máximo.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el METALCUBAS productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, **METALCUBAS.**

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

ÍNDICE